Supplemento ordinario n. 2 alla "Gazzetta Ufficiale" n. 191 del 30 luglio 1962

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA — ROMA - Lunedì, 30 luglio 1962 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI - TEL. 650-139 650-841 652-361
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA GIUSEPPE VERDI 10, ROMA - CENTRALINO 8508

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione delle carote . . . . Pag. 2

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione delle uve da tavola . . . . » 4

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione della cicoria « Witloof » . . » 6

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione dei fagiolini . . . . » 8

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione dei piselli da sgranare . . . . » 10

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione degli spinaci . . . . » 11

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione dei carciofi . . . . » 13

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione delle ciliege . . . . » 14

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione delle fragole . . . . » 16

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione degli agrumi . . . . . » 18

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme per l'uso degli imballaggi relativi all'esportazione degli agrumi (arance, arance amare, limoni, mandarini Tangerini, varietà clementina, satsuma e wilking), delle ciliege, delle fragole, delle uve da tavola, dei carciofi, delle carote, della cicoria witloof, dei fagiolini, dei piselli da sgranare, degli spinaci . . . » 21

LEGGI E DECRETI

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione delle carote.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul Marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il regolamento n. 58 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli in seno alla C.E.E., pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee n. 56 del 7 luglio 1962;

Ritenuta la necessità di estendere le disposizioni del Marchio nazionale di cui al predetto regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, alle spedizioni all'estero delle carote;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica alla esportazione delle radici della specie « Daucus Carota L. », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle carote destinate alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le carote devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) le radici devono essere:
sane, ed in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità,
pulite, cioè:
per le carote lavate, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee,
per le altre carote, praticamente prive di evidenti impurità,
consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento,
non germogliate, nè legnose, nè biforcate,
prive di odore o sapore estranei,
prive di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

2) Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*

Le radici appartenenti a questa categoria devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente lavate.

Esse devono essere:
intere,
lisce,
d'aspetto fresco,
ben formate,
non spaccate,
senza screpolature,
senza tracce di alterazioni da gelo.

Esse devono altresì presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà, ad esclusione di qualsiasi colorazione verde al colletto.

2) *Categoria « I »*

Le radici appartenenti a questa categoria devono essere di buona qualità.

Esse devono:
essere intere,
essere d'aspetto fresco,
presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà.

Esse possono presentare i seguenti difetti:
una leggera deformazione,
un leggero difetto di colorazione,
leggere screpolature cicatrizzate,
leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio,
mancanza della piccola radice terminale.

E' tollerata una colorazione verde al colletto, con un massimo di 1 cm. per le radici che non superino gli 8 cm., e di 2 cm. per le altre.

3) *Categoria « II »*

Tale categoria comprende le radici di qualità mercantile che non possono essere classificate nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammesse in questa categoria le radici con screpolature cicatrizzate che non raggiungono la parte centrale.

E' ammessa una colorazione verde o violacea al colletto, con un massimo di 1,5 cm. per le radici la cui lunghezza non superi i 10 cm., e un massimo di 3 cm. per le altre.

Art. 3.

Calibro

Le carote sono soggette ad un calibro determinato:
dal diametro della sezione massima normale all'asse della radice
o dal peso netto per pezzo (senza foglie).

1) Carote novelle (1) e varietà piccole, presentate con le foglie o prive di esse:
il calibro minimo è fissato a 10 mm. di diametro o 8 gr. di peso;
il calibro massimo è fissato a 40 mm. di diametro o 150 gr. di peso.

(1) Radici che non hanno subito arresti di sviluppo.

2) Carote della raccolta principale e varietà a grande radice:

il calibro minimo è fissato a 20 mm. di diametro o 50 gr. di peso;

per la categoria « Extra », il calibro minimo è fissato a 40 mm. di diametro o 150 gr. di peso;

per tutte le categorie di qualità, la differenza di calibro o la differenza di peso tra la radice più piccola e quella più grande non deve essere superiore, per ogni imballaggio, a 30 mm. o a 200 gr.

Art. 4.

Tolleranze

Per le radici non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*:

il 5% in peso di radici aventi una leggera traccia di colorazione verde al colletto; questa tolleranza non viene presa in considerazione nel calcolo del cumulo delle tolleranze,

il 5% in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (Categoria « I »).

2) *Categoria « I »*: il 10% in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (Categoria « II »).

3) *Categoria « II »*: il 10% in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche minime, ma idonee al consumo.

B) *Tolleranze di calibro*:

Per ogni imballaggio la tolleranza massima è pari al 10% in peso di radici non rispondenti alle norme di calibrazione.

C) *Cumulo delle tolleranze*:

Le tolleranze di calibro e qualità non possono comunque superare:

il 10% per la categoria « Extra »,

il 15% per le categorie « I » e « II ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballagio deve essere omogeneo e contenere esclusivamente radici della stessa varietà e qualità.

B) Condizionamento:

Le radici possono essere presentate in uno dei seguenti modi:

1) in mazzi (per le carote novelle e le varietà piccole).

Le radici vengono presentate con le relative foglie, che devono essere fresche, verdi e sane.

In ogni imballaggio i mazzi devono avere un peso pressochè uniforme e devono essere disposti su uno o più strati ordinati.

2) senza foglie.

Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza danneggiare la radice.

Le radici possono essere presentate:

a) in piccoli imballaggi unitari, pronti per la vendita diretta al consumatore,

b) disposte nell'imballaggio in vari strati o alla rinfusa,

c) alla rinfusa (carico diretto su di un mezzo di trasporto), per la categoria « II ».

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. Al condizionamento, le radici devono essere prive di terra (se lavate) o di altri corpi estranei.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballagio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } nome ed indirizzo o simbolo d'identificazione.

B) Natura del prodotto:

« Carote novelle », « carote di varietà piccole » o « carote della raccolta principale » (per imballaggi chiusi).

Denominazione della varietà per la categoria «extra».

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, lì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(4052)

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.

Norme di qualità per l'esportazione delle uve da tavola.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE

E

IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, numero 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul Marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 25 giugno 1940, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 195 del 21 agosto 1940 contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle uve da tavola, modificato con decreto ministeriale 15 agosto 1942 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 209 del 5 settembre 1942;

Visto il regolamento n. 58 relativo alla graduale attuazione d'una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli in seno alla C.E.E., pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee n. 56 del 7 luglio 1962;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche ai predetti decreti ministeriali;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il Marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 si applica all'esportazione delle uve da tavola, delle varietà della « Vitis vinifera L. », destinate al consumo allo stato fresco ed appartenenti alle varietà da tavola elencate nell'elenco allegato.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le uve da tavola devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) i grappoli e gli acini devono essere:

sani;

puliti, in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari;

esenti da tracce di attacchi di insetti o di malattie;

esenti da segni visibili di muffa;

privi di umidità esterna anormale;

privi di odore o sapore estranei.

2) Inoltre gli acini devono essere:

ben formati;

normalmente sviluppati;

ben attaccati al graspo.

La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto. (L'eliminazione degli acini spaccati od avariati deve essere ottenuta con taglio che non provochi un diradamento eccessivo).

3) I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di importazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di qualità superiore.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere esenti da qualsiasi difetto.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul graspo e praticamente ricoperti della loro pruina.

2) *Categoria « I »*

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Tuttavia questi possono essere distribuiti sul graspo meno uniformemente che nella categoria « Extra ».

Sono ammessi:

un leggero difetto di forma;

un leggero difetto di colorazione;

delle leggerissime bruciature di sole, che interessino solo l'epidermide.

Art. 3.

Calibrazione

Un calibro minimo per grappolo è stabilito come segue per le uve coltivate in serra, le uve di pieno campo a grossi o piccoli acini:

cat. « Extra »: serra gr. 300, pieno campo acino grosso gr. 200, acino piccolo gr. 150;

cat. « I » serra gr. 250, pieno campo acino grosso gr. 150, acino piccolo gr. 100.

La suddivisione delle varietà in varietà coltivate in serra, varietà coltivate in pieno campo ad acino grosso e ad acino piccolo è riportata nella lista delle varietà che figura all'allegato 1) alla presente norma.

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferito al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) Categoria « Extra »: il 5% in peso del prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria ma conforme a quelle della categoria immediatamente inferiore (Categoria « I »);

2) Categoria « I »: il 10% in peso del prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria ma rispondente alle caratteristiche minime.

B) Tolleranze di calibro:

1) Categoria « Extra »: il 10%, in peso, di grappoli per imballaggio non rispondenti al calibro della categoria ma rispondenti al calibro della categoria « I ».

2) Categoria « I »: il 10%, in peso, di grappoli per imballaggio non rispondenti al calibro della categoria ma che non siano inferiori ai calibri minimi seguenti:

per grappolo: serra gr. 200, pieno campo acino grosso gr. 100, acino piccolo gr. 75.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità o di calibro non può comunque superare:

il 10% per la categoria « Extra »;

il 15% per la categoria « I ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo. Ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente grappoli della stessa varietà, categoria e dello stesso grado di maturazione.

Per la categoria « Extra » i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza sensibilmente uniformi.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Per la categoria « Extra », qualora il peso dell'imballaggio superi il chilogrammo, il prodotto deve essere condizionato ad un solo strato.

La merce contenuta in ogni imballaggio deve essere priva di qualsiasi corpo estraneo.

Le carte e gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono figurare, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore } nome ed indirizzo o simbolo d'identifi-
Speditore } cazione.

B) Natura del prodotto:

« Uva da tavola » (per imballaggi chiusi);

Denominazione della varietà.

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione e denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

I decreti ministeriali 25 giugno 1940 e 15 agosto 1942, contenenti norme speciali tecniche sull'esportazione delle uve da tavola, sono abrogati.

Art. 9.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, lì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

ALLEGATO 1)

Elenco delle varietà

	PAESE PRODUTTORE			
	Italia	Francia	Belgio	Paesi Bassi
Uve prodotte in serra				
Alphonse Lavallee (= Ribier)	—	—	X	—
Black Alicante (= Granacke, Granaxa)	—	—	X	X
Canon Hall	—	—	X	—
Colman . .	—	—	X	—
Frankenthal (= Gross Vernatsch)	—	—	X	X
Golden Champion	—	—	—	X
Gradisca	—	—	X	—
Gros Maroc	—	—	—	X
Leopold III	—	—	X	—
Muscat d'Alexandrie .	—	—	X	X
Muscat d'Hambourg (= Hambro, Black Hamburg)	—	—	X	X
Prof. Aberson	—	—	—	X
Royal	—	—	X	X
Uve prodotte in pieno campo				
a) varietà ad acino grosso:				
Alphonse Lavallee	X	X	—	—
Angela . . .	X	—	—	—
Baresana (= Turchesca, Lattuario bianco, uva di Bisceglie)	X	—	—	—
Cardinal	X	X	—	—
Dabouki (= Malaga)	—	X	—	—
Dattier de Beyrouth (= Regina, Menavacca bianca)	X	X	—	—
Ignea	—	X	—	—
Italia (= Ideal)	X	X	—	—
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	X	X	—	—
Ohanez (= Uva di Almeria) .	X	—	—	—
Olivette blanche	—	X	—	—

	PAESE PRODUTTORE			
	Italia	Francia	Belgio	Paesi Bassi
Olivette noire (= Olivetta Vibanese)	X	X	—	—
Perlona	X	—	—	—
Red empereur	X	—	—	—
Regina nera (= Menavacca nera, lattuario nero)	X	—	—	—
Schiava grossa (= Frankenthal, grosso vernatsch)	X	—	—	—
b) varietà ad acino piccolo:				
Admirables de courtiller	—	X	—	—
Angelo Pirovano	X	—	—	—
Anna Maria	X	—	—	—
Catalanesca	X	—	—	—
Chasselas (= Dore, Muscat, Rose)	X	X	—	—
Cimminita	X	—	—	—
Clairettes	—	X	—	—
Colombana Bianca (= Verdea)	X	—	—	—
Delizia di Vaprio	X	—	—	—
Gros vert	X	X	—	—
Jacumet (= St. Jacques o Madeleine de Jacques)	—	X	—	—
Madeleines	X	X	—	—
Moscato di Terracina	X	X	—	—
Moscato d'Adda	X	—	—	—
Moscato d'Amburgo	X	X	—	—
Oeillade	—	X	—	—
Panse precoce	X	X	—	—
Pizzutello	X	—	—	—
Perla di Csaba	X	X	—	—
Perlette	X	X	—	—
Primus	X	—	—	—
Prunesta	X	—	—	—
Regina dei vigneti	X	X	—	—
Servant (= St. Jeannet)	X	X	—	—
Sultanines	X	X	—	—
Valensi	—	X	—	—

(4053)

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.

Norme di qualità per l'esportazione della cicoria « Witloof »

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE

E

IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, numero 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul Marchio Nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione,

Visto il regolamento n. 58 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli in seno alla C.E.E., pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità Europee n. 56 del 7 luglio 1962;

Ritenuta la necessità di estendere le disposizioni del Marchio nazionale di cui al predetto regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, alle spedizioni all'estero della cicoria « Witloof »;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il Marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione delle cicorie di Bruxelles (chicons) ossia ai prodotti ottenuti dalla coltura forzata delle radici della cicoria di Bruxelles o cicoria « Witloof » (della specie « Cichorium intybus L.), destinati al consumo allo stato fresco.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che la « witloof » deve presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) La cicoria di Bruxelles deve essere:

intera;

sana, cioè esente da macchie di arrossamento, di bruciatura o di marciume, da tracce di ammaccatura o d'attacco di roditori, di malattie, di insetti o altri parassiti (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria);

di aspetto fresco;

pulita, in particolare senza foglie imbrattate e senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;

priva di umidità esterna anormale;

priva di odore o sapore estranei;

chiara: deve cioè, presentare una colorazione bianca o bianco giallastra;

tagliata con taglio netto, immediatamente al di sotto del colletto.

2) Le cicorie di Bruxelles devono presentare uno sviluppo sufficiente e normale, ed avere uno stato di freschezza tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*

Le cicorie di Bruxelles di questa categoria devono essere di qualità superiore. In particolare, devono:

essere di forma regolare;

essere resistenti;

essere intatte;

essere ben formate, cioè avere la parte terminale a punta ben chiusa;

non presentare tracce di colorazione verdastra o vetrosa;

non presentare la formazione di uno stelo nella parte centrale.

2) *Categoria* « I »

Le cicorie di Bruxelles di questa categoria devono essere di buona qualità. In particolare, devono:

essere sufficientemente resistenti;

non presentare tracce di colorazione verdastra;

non presentare la formazione di uno stelo nella parte centrale.

Esse possono essere di forma meno regolare ed avere la parte terminale che sia meno chiusa od appuntita, senza tuttavia essere aperta.

Art. 3.

Calibrazione

Le cicorie di Bruxelles sono oggetto di una calibrazione determinata, da una parte dal diametro della sezione massima normale all'asse longitudinale e, dall'altra parte della loro lunghezza.

In nessun caso il diametro delle cicorie può essere inferiore a 2.5 cm., quando la loro lunghezza è inferiore a 14 cm. In nessun caso il diametro può essere inferiore a 3 cm. quando le cicorie sono di lunghezza pari o superiore a 14 cm.

Le cicorie della categoria « extra » non possono avere un diametro superiore a 6 cm.; quelle della categoria « I » non possono avere un diametro superiore a 8 cm.

Per la categoria « extra », la lunghezza delle cicorie di Bruxelles, può variare tra 9 cm. e 17 cm. esclusi; per la categoria « I » la lunghezza può variare tra 9 cm. e 20 cm. esclusi.

In uno stesso imballaggio:

1) la massima differenza di lunghezza consentita fra le cicorie di Bruxelles è limitata a 5 cm. per la categoria « extra », ed a 8 cm. per la categoria « I »;

2) la massima differenza di diametro fra le cicorie di Bruxelles è di 2,5 cm. per la categoria « extra » e di 4 cm. per la categoria « I ».

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballagio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*: 5% in numero di cicorie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I ».

2) *Categoria* « I »: 10% in numero di cicorie non rispondenti alle catatteristiche della categoria, ma idonee al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

In uno stesso imballaggio 10% espresso in numero di cicorie le cui dimensioni, per quanto concerne tanto la lunghezza che il diametro, differiscono di un centimetro al massimo in più o in meno dalle dimensioni massime stabilite per il calibro e l'omogeneità di cui all'art. 3), salvo restando un minimo previsto per il diametro.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10% per la categoria « extra »;

il 15% per la categoria « I ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente cicorie di Bruxelles della stessa varietà, qualità e dello stesso calibro.

In uno stesso imballaggio gli strati devono essere omogenei per qualità e calibro delle cicorie di Bruxelles.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Gli imballaggi devono essere puliti ed inodori. Le carte e gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate, devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con le cicorie. Al condizionamento, le cicorie di Bruxelles devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

Le cicorie possono essere imballate:

1) in casse;

2) in piccoli imballaggi.

Le cicorie devono essere disposte orizzontalmente a strati sovrapposti, e disposte in maniera ordinata in ogni strato. I piccoli imballaggi possono essere formati da un solo strato di cicorie di Bruxelles.

Le cicorie di Bruxelles devono essere separate dal fondo, dalle pareti e dal coperchio della cassa mediante materiale protettivo.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore } nome ed indirizzo o simbolo d'identi-
Speditore } ficazione.

B) Natura del prodotto:

« Cicoria » (witloof o cicoria di Bruxelles) (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, lì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(4054)

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione dei fagiolini.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul Marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il regolamento n. 58 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli in seno alla C.E.E., pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee » n. 56 del 7 luglio 1962;

Ritenuta la necessità di estendere le disposizioni del Marchio nazionale di cui al predetto regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, alle spedizioni all'estero dei fagiolini;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il Marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione dei fagiolini della specie « Phaseolus vulgaris L. » e del « Ph. coccineus L. » destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione dei fagioli da sgranare e dei fagiolini destinati alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i fagiolini devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) i fagiolini devono essere:
interi;
sani (salve restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
di aspetto fresco;
puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
privi di odore o sapore estranei;
privi di umidità esterna anormale.

2) i fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

a) Fagiolini filiformi:

I fagiolini filiformi sono classificati secondo la qualità, nelle tre categorie seguenti:

1) *Categoria « Extra »*:

I fagiolini di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà; essi devono essere:
turgidi;
molto teneri;
senza semi nè filo;
esenti da qualsiasi difetto.

2) *Categoria « I »*:

I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere turgidi e teneri, e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

Sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti.

3) *Categoria « II »*:

Questa categoria comprende fagiolini di qualità mercantile, che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I fagiolini devono essere sufficientemente teneri e non devono contenere semi troppo sviluppati.

Sono tollerati lievi difetti superficiali.

b) Fagiolini, altri:

I fagiolini altri sono classificati secondo la qualità nelle due categorie seguenti:

1) *Categoria « I »*:

I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

I fagiolini devono essere:
tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini « mangiatutto »);
giovani e teneri;
senza filo, fatta eccezione per i fagiolini da tagliare;
praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto;
i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

2) *Categoria* « II »:

Tale categoria comprende i fagiolini di qualità mercantile, che non possono essere classificati nella categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Essi devono essere:

sufficientemente giovani e teneri.

La grandezza dei semi può essere leggermente maggiore di quella stabilita per la categoria « I »; tuttavia i semi stessi devono essere teneri in relazione alla varietà.

Non sono ammesse tracce di bruciature o malattie. Tuttavia sono ammessi leggerissimi difetti superficiali, nonchè leggere macchie provocate dal vento. Sono ammessi fagiolini con filo.

Art. 3.

Calibro

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi. Il calibro è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:

molti fini: larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm.;

fini: larghezza del fagiolino non superiore a 9 mm.;

medi: larghezza del fagiolino che può superare i 9 mm.

Non possono essere classificati nella categoria « Extra » i fagiolini fini e medi.

Nella categoria « I » non possono essere classificati i fagiolini filiformi medi.

Art. 4.

Tolleranze

Per i fagiolini non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*: il 5% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria « I »).

2) *Categoria* « I »: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria « II »), di cui un massimo del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.

3) *Categoria* « II »: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche minime, ma idonei al consumo.

In ogni caso, sono esclusi dalle tolleranze i fagiolini affetti da « Colletricum (Gloeosporium) Lindemuthianum ».

B) Tolleranze di calibro (fagiolini filiformi):

Per tutte le categorie: per ogni imballaggio il 10% in peso di prodotti non rispondenti al calibro definito.

C) Cumulo delle tolleranze (fagiolini filiformi):

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10% per la categoria « Extra »;

il 15% per le categorie « I » e « II ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fagiolini della stessa origine, varietà e qualità.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Le carte o gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. Al condizionamento gli imballaggi non devono contenere corpi estranei.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballagio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } nome ed indirizzo o simbolo d'identificazione.

B) Natura del prodotto:

Indicazione del tipo (« fagiolini mangiatutto », « fagiolini da tagliare », « fagiolini filiformi ») o della varietà, (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Facoltativamente il calibro, indicato per i fagiolini « filiformi » con le diciture molto fini, fini, medi.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, lì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(4055)

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.

Norme di qualità per l'esportazione dei piselli da sgranare.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE

IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO

IL MINISTRO PER LE FINANZE

E

IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul Marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il regolamento n. 58 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli in seno alla C.E.E., pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee » n. 56 del 7 luglio 1962;

Ritenuta la necessità di estendere le disposizioni del Marchio nazionale di cui al predetto regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, alle spedizioni all'estero dei piselli da sgranare;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il Marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione dei piselli da sgranare delle varietà della specie « Pisum sativum L. », destinati al consumo allo stato fresco, eccettuati quelli destinati alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i piselli da sgranare devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) I baccelli devono essere:
interi;
sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
puliti;
privi di umidità esterna anormale;
privi di odore o sapore estranei.

2) I semi devono essere:
freschi;
benformati;
sani: cioè esenti da danni provocati da attacchi di insetti e da malattie;
sviluppati normalmente.

3) Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

I piselli sono classificati, secondo la qualità, nelle due categorie seguenti:

1) *Categoria* « I »

I piselli di questa categoria devono essere di buona qualità.

I baccelli devono:
presentare forma, sviluppo, e colorazione tipici della varietà;
essere muniti del peduncolo;
essere esenti da danni causati dalla grandine;
essere freschi e turgidi;
essere ben pieni e contenere almeno 5 semi;
non presentare alcuna alterazione dovuta a riscaldamento.

I semi devono essere:
ben formati,
teneri;
succosi e sufficientemente consistenti, in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi,
non devono essere farinosi;
devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo, senza tuttavia aver completato lo sviluppo stesso;
presentare la colorazione tipica della varietà.

2) *Categoria* « II »

I piselli possono avere un grado di maturazione superiore a quello previsto per i piselli della categoria « I ».

I baccelli possono:
presentare un leggero difetto di colorazione, senza tuttavia aver perduta quella tipica della varietà;
presentare lesioni molto leggere, superficiali, non evolutive e che non rischino di intaccare i semi.

I baccelli meno freschi possono essere ammessi; si escludono però quelli avvizziti.

I baccelli devono contenere almeno 3 semi.

I semi posso essere:
di formazione meno perfetta;
leggermente meno colorati;
leggermente più duri.

Sono esclusi i semi troppo maturi.

Art. 3.

Calibro

Il calibro dei piselli non è obbligatorio.

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse le seguenti tolleranze di qualità riferite al contenuto di ogni imballaggio:

1) *Categoria* « I »: il 10% in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

2) *Categoria* « II »: il 10% in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.

In ogni caso, tali tolleranze non si applicano al prodotto affetto da malattie evolutive, quali ascochyta pisi, ascochyta pinodella.

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente prodotto della stessa origine, varietà e qualità.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. Al condizionamento, gli imballaggi non devono contenere foglie, steli o altri corpi estranei.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore } nome ed indirizzo o simbolo d'identi-
Speditore } ficazione.

B) Natura del prodotto:

« Piselli » (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, lì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(4056)

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.

Norme di qualità per l'esportazione degli spinaci.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE

E

IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul Marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il regolamento n. 58 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli in seno alla C.E.E., pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee » n. 56 del 7 luglio 1962;

Ritenuta la necessità di estendere le disposizioni del Marchio nazionale di cui al predetto regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, alle spedizioni allo estero degli spinaci.

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1

Il Marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione degli spinaci delle varietà della specie « Spinacia oleracea », destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione degli spinaci destinati alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che gli spinaci in foglie o in cespi devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

Gli spinaci devono essere:

sani;
di aspetto fresco;
puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari;
privi di stelo fiorifero;
privi di odore o sapore estranei;
esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al disotto della corona esterna di foglie.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

Gli spinaci sono classificati, secondo la qualità, nelle due categorie seguenti:

1) *Categoria* « I » :

La categoria comprende sia spinaci in foglie che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere:

intere;

di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca della raccolta;

esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

2) *Categoria* « II »:

La categoria comprende gli spinaci in foglie e in cespi, di qualità mercantile, che non possono essere classificati nella categoria « I », ma che corrispondono alle caratteristiche minime di cui al punto *B*) dello art. 2.

Art. 3.

Pezzatura

Per gli spinaci non è obbligatoria la pezzatura.

Art. 4.

Tolleranza

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e pezzatura riferite al contenuto di ogni imballaggio.

1) *Categoria* « I »: 10 % in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

2) *Categoria* « II »: 10 % in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.

Inoltre, per quanto riguarda il prodotto in cespi, è ammessa una tolleranza pari al 10 % del peso per i cespi le cui radici misurino al massimo 1 cm. a partire dalla corona esterna delle foglie.

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere unicamente prodotti della stessa qualità e varietà.

E' vietato mescolare nello stesso imballaggio spinaci in foglie e spinaci in cespi.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Le carte e gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente nella parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Al condizionamento, il prodotto deve essere privo di qualsiasi corpo estraneo, ivi compresi gli steli fioriferi isolati, foglie ingiallite ed erbacce.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } nome ed indirizzo o simbolo d'identificazione.

B) Natura del prodotto:

« Spinaci in foglie » o « Spinaci in cespi » (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, lì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(4057)

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione dei carciofi.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul Marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il regolamento n. 58 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli in seno alla C.E.E., pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee » n. 56 del 7 luglio 1962;

Ritenuta la necessità di estendere le disposizioni del Marchio nazionale di cui al predetto regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, alle spedizioni allo estero dei carciofi;

Sulla proposta dell'Istituto per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il Marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione dei carciofi della specie « Cynara Scolymus L. » destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione dei carciofi destinati alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme:

Art. 2.
Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i carciofi devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

I capolini devono essere:

di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;

interi;

sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;

puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;

privi di odore o sapore estranei.

C) *Classificazione*:

I capolini sono classificati secondo la qualità, nelle tre categorie seguenti:

1) *Categoria* «Extra»:

I capolini di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare tutte le caratteristiche (soprattutto le brattee centrali ben serrate) e la colorazione tipiche della varietà. Essi devono essere esenti da ogni difetto. Inoltre, i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

2) *Categoria* « I »:

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questo, le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre, i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti:

lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);

lievissime lesioni.

3) *Categoria* « II »:

Questa categoria comprende capolini di qualità « mercantile » e possono essere lievemente aperti.

Inoltre, possono presentare i seguenti difetti:

lieve deformità;

alterazioni dovute al gelo;

lievi lesioni;

lievi macchie sulle brattee esterne;

inizio di lignificazione dei vasi dalla parte inferiore.

Art. 3.
Calibrazione

I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino.

La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini delle categorie « extra » e « I », facoltativa per quelli della categoria « II ».

Diametro da 13 cm. ed oltre;
Diametro da 11 cm. inclusi a 13 cm. esclusi;
Diametro da 9 cm. inclusi a 11 cm. esclusi;
Diametro da 7,5 cm. inclusi a 9 cm. esclusi;
Diametro da 6 cm. inclusi a 7,5 cm. esclusi.

I carciofi della categoria « II » che non rispondono a tale scala di calibrazione devono essere obbligatoriamente calibrati come segue:

Diametro da 13 cm. ed oltre;
Diametro da 9 cm. inclusi a 13 cm. esclusi;
Diametro da 6 cm. inclusi a 9 cm. esclusi.

Il diametro da 3,5 cm. inclusi a 6 cm. esclusi è ammesso per i carciofi della varietà « Poivrade » o « Bouquet ».

Art. 4.
Tolleranze

Per i carciofi non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di calibro e di qualità.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria* « Extra »: 5 % in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I ».

2) *Categoria* «I »: 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

3) *Categoria* « II »: 10 % in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

Per ogni imballaggio è tollerato il 10 % al massimo in numero di capolini non rispondenti alle norme di calibrazione. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm. per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (6 × 7,5 cm.). Per i carciofi della varietà « Poivrade » o « Bouquet » non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

C) Cumulo delle tolleranze:

In nessun caso, l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10 % per la categoria « Extra »;
il 15 % per le categorie « I » e « II ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità e calibrazione.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere normale in rapporto a un determinato calibro ed impacco, cioè tale da occupare completamente la capacità dell'imballaggio senza stipature eccessive.

Gli steli non devono essere lunghi più di 10 cm. e devono presentare un taglio netto.

Se l'imballaggio è di legno, il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate ed eventualmente dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna in modo da non essere a contatto col prodotto.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } nome ed indirizzo o simbolo d'identificazione.

B) Natura del prodotto:

« Carciofi » per imballaggi chiusi;

denominazione della varietà per la categoria « extra »;

la denominazione « Poivrade » o « Bouquet » per i carciofi di diametro da 3,5 cm. inclusi a 6 cm. esclusi.

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

categoria;
numero di frutti o peso netto;
calibro indicato mediante i diametri minimi e massimi dei capolini.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, lì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(4058)

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione delle ciliege.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul Marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il regolamento n. 58 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli in seno alla C.E.E., pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee » n. 56 del 7 luglio 1962;

Ritenuta la necessità di estendere le disposizioni del Marchio nazionale di cui al predetto regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, alle spedizioni all'estero delle ciliege,

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica alla esportazione delle ciliege delle specie « Prunus avium L. » e « Prunus cerasus L. », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle ciliege destinate alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le ciliege devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) I frutti devono essere:

freschi;
sani;
sodi (in relazione alla varietà):
puliti, in particolare senza residui di antiparassitari:
privi di umidità esterna anormale;
privi di odore e sapore estranei;
esenti da ogni affezione parassitaria;
provvisti di peduncolo;
esenti da ogni difetto, e in particolare da tracce di gelo, bruciature, lesioni ammaccature.

2) I frutti devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma lo sviluppo e la colorazione tipici delle varietà, ed essere esenti da ogni difetto.

2) *Categoria* « I »

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità, e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttativa, possono presentare una leggera deformazione ed una colorazione meno tipica rispetto alla varietà.

Art. 3.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto.

Il calibro minimo ammesso per la categoria « Extra » è di 20 mm.

Il calibro minimo ammesso per la categoria « I » è di:

15 mm. per i frutti delle varietà precoci;
17 mm. per i frutti delle altre varietà.

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*: il 5% in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, con un massimo del 2% di frutti spaccati o bacati, ma conformi a quelli della categoria inferiore (categoria « I »). Sono tuttavia esclusi dalla tolleranza frutti passati di maturità o inadatti al consumo.

2) *Categoria* « I »: il 10% in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche minime, con un messimo del 4% di frutti spaccati o bacati, ma idonei al consumo. I frutti passati di maturità sono tuttavia esclusi dalla tolleranza.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie il 10% in peso di frutti per imballaggio non rispondenti al calibro previsto, ma con un diametro comunque non inferiore a:

17 mm. per la categoria « Extra »;
15 mm. e, per le varietà precoci, 13 mm. per la categoria « I ».

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10% per la categoria « Extra »;
il 15% per la categoria « I ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere ciliege della stessa varietà, qualità e calibro e, per la categoria « Extra », di maturazione e colorazione uniformi.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. I frutti devono essere separati dal fondo, dalle fiancate ed eventualmente dal coperchio mediante materiale di protezione adatto.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto col prodotto.

Al condizionamento, gli imballaggi non devono contenere foglie, brindilli e altri corpi estranei.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } nome ed indirizzo o simbolo d'identificazione.

B) Natura del prodotto:

« ciliege » per imballaggi chiusi;
denominazione della varietà per la categoria « extra » (facoltativo).

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale e locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937 n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, lì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(4059)

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione delle fragole.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul Marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il Regolamento n. 58 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli in seno alla C.E.E., pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità Europee n. 56 del 7 luglio 1962;

Ritenuta la necessità di estendere le disposizioni del Marchio nazionale di cui al predetto regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, alle spedizioni all'estero delle fragole;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il Marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione delle fragole delle varietà derivate da « Fragaria », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione di quelle destinate alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme:

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le fragole devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

La norma concerne soltanto la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni Paese interessato la designazione delle varietà.

B) Caratteristiche minime:

1) I frutti devono essere:

interi, senza ammaccature;
provvisti del calice e di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
sani;
esenti d'attacchi di insetti o da tracce di malattie;
puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
freschi, non lavati;
privi di umidità esterna anormale;
privi di odore o sapore estranei.

2) I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed aver raggiunto uno sviluppo completo e normale.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria* « Extra »:

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore;

devono presentare la colorazione e forma tipica della varietà ed essere particolarmente uniformi e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e le dimensioni (1);

devono avere aspetto brillante, tenuto conto della varietà;

devono essere privi di terra.

(1) Tali esigenze di uniformità per la categoria « Extra » possono essere lievemente attenuate, quando si tratta di fragole di bosco.

2) *Categoria* « I »:

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità:

possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;

per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;

devono essere praticamente esenti da terra.

Art 3.

Calibrazione

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

varietà a frutto grosso: categoria « Extra » 30 mm., categoria « I » 25 mm.;

varietà a frutto piccolo: categoria « Extra » 20 mm., categoria « I » 15 mm.;

fragole di bosco: —.

Tuttavia, per i prodotti della categoria « I », commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per le varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm.

Una lista delle varietà a frutto grosso ed a frutto piccolo è riportata nell'allegato I alla presente norma.

Art. 4.

Tolleranze

Per le fragole non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria* « *Extra* »: 5 % in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I ».

2) *Categoria* « I »: 10 % in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati.

In nessun caso, per entrambi le categorie, le tolleranze sopra previste devono superare il 2% per i frutti guasti.

B) Tolleranze di calibro:

Per le due categorie: 10 % in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10 % per la categoria « Extra »;

il 15 % per la categoria « I ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità. Ogni frode di presentazione è severamente vietata.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Gli imballaggi unitari, le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto col prodotto. Al condizionamento, gli imballaggi non devono contenere corpi estranei.

Le fragole della categoria « Extra » devono essere confezionate con cura particolare.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti (che possono essere eventualmente menzionate su una etichetta all'interno):

A) Identificazine:

Imballatore / Speditore } nome ed indirizzo o simbolo d'identificazione.

B) Natura del prodotto:

« Fragole » (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

categoria;
calibro;
varietà.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, lì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

ALLEGATO N. 1

ELENCO DELLE VARIETA'

a) Frutti grossi:

Asieta
Auchincruise Climax
Auzuss
Cambridge Gewinner
Cambridge Viguer
Direktor Paul Wallbaum
Gauntlet
Georg Settwedel
Gorella
Hansa
Lihama
Macherauchs Späternte
Madame Lefever
Madame Moutot (= Hanekam)
Merton Princess
Mieze Schindler
Oberschlesien
Pillnitz
Rovena
Red Gaunlet
Room Van Vlaanderen
Royal Sovereign
Senga Sengana
Sieger
Sieletz
Souvenir de Charles Machiroux
Triomphe de Tihange (= Merveilleuse de Tihange)
Ville de Paris

b) Frutti piccoli:

Ada Herzberg
Cambridge Favourite
Deutsch Evern
Fertilite
Gave's Royal
General de Gaulle
Hamburg
Jucunda
Ladette
Macherauchs Dauerernte
Macherauchs (= Fruherntе)
Marie-France
Nobile (= Brusca)
Perla
Regina
Reine des Precoces
Robinson
Royale du Vaucluse
Sannier
Sans Rivale
Senga 146
Senga Precosa
Späte aus Leopoldshall
Surprise des Halles
Surprise du Vaucluse
Tardive de Leopold
Voltaire
Ydun

(4060)

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione degli agrumi.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937 n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 21 novembre 1937, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 291 del 17 dicembre 1937, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione degli agrumi;

Visto il regolamento n. 64 relativo alla graduale attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli in seno alla C.E.E., pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 63 del 20 luglio 1962;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche al predetto decreto ministeriale;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione dei seguenti frutti classificati sotto la denominazione « agrumi », destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione dei frutti destinati alla trasformazione:

limoni: frutti coltivati della specie « Citrus limonia » (Osbeck);

mandarini, tangerini, varietà clementina, Satsuma e Wilking: frutti coltivati della specie « Citrus reticulata » (Blanco) o dei suoi ibridi;

arance: frutti coltivati della specie « Citrus sinensis » (Osbeck).

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative.

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che gli agrumi sopra menzionati devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

La norma concerne soltanto la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni paese interessato la designazione delle singole varietà.

B) Caratteristiche minime:

1) Fatte salve le norme fitosanitarie nazionali e internazionali concernenti l'impiego di prodotti antiparassitari, i frutti devono essere:

interi;

sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria), e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo;

puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari):

privi di odore o sapore estranei:

privi di umidità esterna anormale.

2) I prodotti devono essere in condizioni tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

I frutti potranno essere sottoposti allo « sverdimento ». Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi.

I frutti « deverdizzati » dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie, fatta eccezione per i limoni, che dovranno presentare il pigmento giallo per almeno 4/5 della superficie.

A richiesta dell'importatore, sui documenti di trasporto a lui destinati e concernenti i frutti « deverdizzati », verrà fatta menzione di tale procedimento.

3) I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, devono essere adatti alla commercializzazione, esenti da colorazione anormale in rapporto alla varietà, nonchè da inizio di essiccamento e da ammaccature od estese lesioni cicatrizzate.

C) *Disposizioni particolari*:

Le caratteristiche particolari per ogni singola specie sono le seguenti:

LIMONI

Colorazione:

I limoni devono presentare la colorazione tipica della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Tuttavia, se i frutti non presentano, per caratteristiche naturali, una colorazione gialla su almeno 4/5 della superficie, la loro esportazione sarà subordinata ad accordo preventivo con l'importatore interessato.

MANDARINI TANGERINI CLEMENTINE SATSUMA E WILKING

Colorazione:

I frutti devono presentare la colorazione tipica su almeno 2/3 della superficie.

ARANCE

Colorazione:

Le arance devono presentare la colorazione tipica della varietà, tenuto conto dei periodi di raccolta e delle zone di produzione.

D) Classificazione.

1) *Categoria « Extra »*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore, esenti da qualsiasi difetto inerente all'aspetto esterno o alle caratteristiche organolettiche. Essi devono presentare la colorazione tipica della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

2) *Categoria « I »*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

3) *Categoria « II »*

Questa categoria comprende i frutti di qualità « mercantile » che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Art. 3.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto.

a) Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori ai seguenti minimi:

Limoni	45 mm.
Arance	53 mm.
Mandarini	45 mm.
Satsuma e Wilking	45 mm.
Clementine	35 mm.

b) Le categorie di calibrazione sono le seguenti:

Arance (1)

Calibro	Scale dei diametri in mm.
1	92-98
2	88-92
3	85-88
4	81-85
5	76-81
6	73-76
7	70-73
8	67-70
9	65-67
10	63-65
11	61-63
12	57-61
13	53-57

(1) Per i diametri delle varie categorie di calibrazione, sono ammesse le seguenti differenze:
2 mm. in eccesso e in difetto, per i diametri inferiori a 75 mm.;
3 mm. in eccesso e in difetto, per quelli superiori a 75 mm.;
4 mm. per quelli superiori a 90 mm.

Limoni (1)

Calibro	Scale dei diametri in mm.
1	75-80
2	70-75
3	65-70
4	60-65
5	55-60
6	50-55
7	45-50

Mandarini (1) *Clementine* (1) *Satsuma Wilking*

Calibro	Scale dei diametri in mm.
0	71-77
1	66-71
2	61-66
3	57-61
4	53-57
5	49-53
6	45-49
7	43-45
8	41-43
9	38-41
10	35-38

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio, vagone o compartimento di vagone.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*: 5 % in numero di frutti con requisiti qualitativi inferiori alle caratteristiche della categoria, che tuttavia presentino soltanto i seguenti difetti:

a) sino a concorrenza del 5 %:

una o più lesioni lievi cicatrizzate, la cui lunghezza massima non superi il 10 % del diametro indicato nella rispettiva categoria di calibrazione;

b) sino a concorrenza del 2 %:

deformità in rapporto alla varietà;
buccia eccessivamente rugosa;
buccia eccessivamente grossa;
macchie verdi o verdastre;
una o più lesioni cicatrizzate, profonde ma non estese;
una o più lesioni superficiali dovute alla grandine;
alterazioni della buccia dovute a malattie o ad attacchi parassitari;
leggermente sporchi.

In nessun caso il cumulo delle due serie di tolleranze dovrà superare il 5 %.

(1) Per i diametri delle varie categorie di calibrazione, sono ammesse le seguenti differenze:
2 mm. in eccesso e in difetto, per i diametri inferiori a 75 mm.;
3 mm. in eccesso e in difetto, per quelli superiori a 75 mm.;
4 mm. per quelli superiori a 90 mm.

Indipendentemente dalle tolleranze suindicate, la percentuale dei frutti che presentino come unico difetto la mancanza del calice potrà ammontare al 5 % all'atto della spedizione.

2) *Categoria* « I »: 10 % in numero di frutti con requisiti qualitativi inferiori alle caratteristiche della categoria, che tuttavia presentino soltanto i seguenti difetti:

a) sino a concorrenza del 10 %:

una o più lesioni lievi cicatrizzate, la cui lunghezza massima non superi il 20 % del diametro indicato nella rispettiva categoria di calibrazione e la cui superficie non superi il 2 % della superficie totale del frutto.

b) sino a concorrenza del 5 %:

deformità in rapporto alle varietà;
buccia eccessivamente rugosa;
buccia eccessivamente grossa;
macchie verdi o verdastre;
una o più lesioni cicatrizzate, profonde ma non estese;
una o più lesioni superficiali dovute alla grandine;
alterazioni della buccia dovute a malattia o ad attacchi parassitari;
leggermente sporchi.

c) sino a concorrenza del 2 %:

buccia gonfia, distaccata dagli spicchi e deformata;
buccia marmorizzata per ultra maturazione;
frutti molli, avvizziti;
una o più lesioni profonde dovute alla grandine;
lesioni superficiali, non cicatrizzate, della buccia.

In nessun caso il cumulo delle tre serie di tolleranze dovrà superare il 10 %.

Indipendentemente dalle tolleranze suindicate, la percentuale di frutti che presentino come unico difetto la mancanza del calice potrà ammontare al 25 %. Tuttavia, a partire dal 10 %, l'esportatore dovrà ottenere il consenso dell'importatore interessato.

3) *Categoria* « II »: 15 % in numero di frutti con requisiti qualitativi inferiori alle caratteristiche della categoria, che tuttavia presentino soltanto i seguenti difetti:

a) sino a concorrenza del 15 %:

una o più lesioni lievi cicatrizzate, la cui lunghezza massima non superi il 20 % del diametro indicato nella rispettiva categoria di calibrazione e la cui superficie non superi il 5 % della superficie totale del frutto.

b) sino a concorrenza del 10 %:

deformità in rapporto alla varietà;
buccia eccessivamente rugosa;
buccia eccessivamente grossa;
macchie verdi o verdastre;
una o più lesioni cicatrizzate, profonde ma non estese;
una o più lesioni superficiali dovute alla grandine;
alterazioni della buccia dovute a malattia o ad attacchi parassitari;
leggermente sporchi.

c) sino a concorrenza del 5 %:

buccia gonfia, distaccata dagli spicchi e deformata;
buccia marmorizzata per ultra maturazione;
frutti molli, avvizziti;
una o più lesioni profonde dovute alla grandine;
lesioni superficiali, non cicatrizzate, della buccia.

In nessun caso, il cumulo delle tre serie di tolleranze dovrà superare il 15 %.

Indipendentemente dalle tolleranze suindicate, la percentuale dei frutti che presentino come unico difetto la mancanza del calice potrà ammontare al 25 %. Tuttavia, a partire dal 10 %, l'esportatore dovrà ottenere il consenso dell'importatore interessato.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie: 5 % in numero di frutti di calibrazione immediatamente inferiore o superiore a quella della categoria di calibrazione scelta.

Art 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Ciascun imballaggio, vagone o compartimento di vagone deve contenere frutti della stessa varietà, categoria e calibro.

B) Presentazione:

I frutti possono essere presentati:

a) disposti a strati ordinati, in imballaggi chiusi o aperti;

b) non stratificati, in imballaggi chiusi o aperti:

c) alla rinfusa (carico diretto, effettuato a regola d'arte, su un mezzo di trasporto) per le categorie « I » e « II ».

Se i frutti sono incartati, è obbligatorio l'uso di carta sottile, asciutta, nuova, inodore e pesante almeno 14 gr. a m².

Le carte e gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio, vagone o compartimento di vagone devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contato col prodotto.

Art. 6

Indicazioni esterne

Per i prodotti presentati in imballaggio, ogni collo deve riportare sulla superficie esterna, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B) Natura del prodotto:

Designazione della specie: quella della varietà è facoltativa, fatta eccezione per le arance.

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Categoria;

Calibro: numero di riferimento e numero dei frutti (p . es. 6/216).

Questa seconda indicazione è obbligatoria solo per gli imballaggi chiusi di forma parallelepipeda.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il decreto ministeriale 21 novembre 1937, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione degli agrumi, è abrogato.

Art. 9.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, addì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(4061)

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1962.

Norme per l'uso degli imballaggi relativi all'esportazione degli agrumi (arance, arance amare, limoni, mandarini Tangerini, varietà clementina, satsuma e wilking), delle ciliege, delle fragole, delle uve da tavola, dei carciofi, delle carote, della cicoria witloof, dei fagiolini, dei piselli da sgranare, degli spinaci.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodoti ortofruticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 21 novembre 1937 contenente norme speciali tecniche per l'esportazione degli agrumi, publicato nella *Gozzetta Ufficiale* n. 291 del 17 dicembre 1937;

Visto il decreto ministeriale 25 giugno 1940, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 195 del 21 agosto 1940, contenente norme speciali tecniche per l'esportazione delle uve da tavola, modificato nel decreto ministeriale 15 agosto 1942, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 209 del 5 settembre 1942;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche ai predetti decreti ministeriali per quanto concerne i tipi e la presentazione degli imballaggi da usarsi per la esportazione dei summenzionati prodotti nonchè di riunire in unico decreto tale materia unitamente alla stessa riguardante l'esportazione delle ciliege, delle fragole, dei carciofi, delle carote, della cicoria Witloof, dei fagiolini, dei piselli da sgranare e degli spinaci che vengono sottoposti alla disciplina del marchio nazionale;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto legge 20 dicembre 1937, n. 2213 convertito in legge 2 maggio 1928, n. 864, si applica all'esportazione degli agrumi (limoni, arance, arance amare, mandarini, Tangerini, varietà clementina, satsuma e wilking), delle ciliege, delle fragole, delle uve da tavola, dei carciofi, delle carote, della cicoria witloof, dei fagiolini, dei piselli da sgranare e degli spinaci.

Per tutte le spedizioni all'estero dei prodotti sopraelencati è obbligatoria l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente decreto per quanto concerne gli imballaggi e la loro presentazione.

Art. 2.

Cassette chiuse e cassette aperte accatastabili per uve da tavola, piselli da sgranare, fagiolini, carciofi, carote, ciliege, cicoria Witloof.

Dimensioni interne di cm. 40 x 30 x 5-15;
Dimensioni interne di cm. 50 x 30 x 5-15;
Dimensioni interne di cm. 54 x 34 x 5-15.

L'altezza degli imballaggi per le uve da tavola non deve superare cm. 8 e per le ciliege cm. 10.

a) Cassette chiuse:

Testate di un sol pezzo spesso mm. 8; qualora l'unione dei vari elementi sia effettuata mediante cuciture, lo spessore delle testate può essere ridotto a mm. 6.

Fiancate di un sol pezzo spesso mm. 6.

Fondo e coperchio formati da listelli eguali longitudinali larghi almeno cm. 3, spessi mm. 6, intervallati non oltre cm. 3; tre listelli trasversali esterni di rinforzo larghi cm. 3 e spessi mm. 6, applicati uno al centro e gli altri due rispettivamente a ciascuna estremità.

Il listello centrale trasversale esterno del fondo dovrà essere cucito o aggraffato alle fiancate.

Nella cassetta chiusa 40 x 30 x 5-15 potrà essere omessa l'applicazione del listello centrale esterno di rinforzo sul fondo e sul coperchio.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm. 2,5.

Nelle cassette chiuse di altezza non superiore a cm. 7, potrà essere omessa l'applicazione dei cantonali, a condizione che l'unione di tutti gli elementi sia effettuata mediante cuciture metalliche.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 15% del peso lordo.

b) Cassette aperte accatastabili:

Testate di un sol pezzo spesso mm. 8; qualora l'unione dei vari elementi sia effettuata mediante cuciture, lo spessore delle testate può essere ridotto a mm. 6.

Fiancate di un sol pezzo spesso mm. 6.

Fondo formato da listelli longitudinali di larghezza non inferiore a cm. 3, spessi mm. 6, intervallati non oltre cm. 2; tre listelli esterni di rinforzo larghi cm. 3, applicati uno al centro e gli altri due, rispettivamente, ad una distanza di cm. 4 da ciascuna estremità, cuciti o aggraffati alle fiancate.

Nella cassetta aperta 40 × 30 × 5-15 può essere omessa l'applicazione del listello centrale esterno di rinforzo sul fondo.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm. 3, sporgenti cm. 3 dal piano superiore delle testate e fiancate; sulla superficie superiore dei cantonali e parallelamente a ciascuna testata, dovrà essere applicato un listello largo cm. 3 e spesso mm. 8, fissato al cantonale stesso con due chiodi larghi almeno cm. 3 ed, eventualmente, con reggetta metallica, o con cucitura.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 15% del peso lordo.

Per tutte le cassette chiuse o aperte accatastabili di altezza superiore a cm. 10, le testate e le fiancate potranno essere formate anziché di un sol pezzo da due pezzi eguali combacianti o intevallati al massimo di cm. 2.

Art. 3.

Gabbie chiuse e gabbie aperte

Per carciofi e carote:

Dimensioni interne di cm. 50 × 30 × 16-30;
Dimensioni interne di cm. 54 × 34 × 16-30;
Dimensioni interne di cm. 60 × 40 × 16-30.

Testate e fiancate formate da due e più listelli orizzontali eguali di larghezza non inferiore a cm. 5, spessi mm. 7 e intervallati al massimo cm. 2.

Fondo e, per le gabbie chiuse, *coperchio* formati da listelli di larghezza non inferiore a cm. 3 intervallati al massimo di cm. 2, spessi mm. 7 per il fondo e almeno mm. 6 per il coperchio. Tre listelli esterni trasversali di rinforzo, larghi cm. 3, spessi mm. 7, posti uno al centro e gli altri due a ciascuna estremità, nel caso delle gabbie con coperchio. Per le gabbie aperte, i listelli esterni trasversali di rinforzo del fondo dovranno essere posti uno al centro e gli altri due, rispettivamente, ad una distanza di cm. 4 da ciascuna estremità.

I listelli esterni trasversali di rinforzo, applicati sul fondo, dovranno essere cuciti o aggraffati alle fiancate.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm. 3.

Nella gabbia aperta sulla superficie superiore dei cantonali e parallelamente a ciascuna testata deve essere applicato un listello largo cm. 3 e spesso mm. 8, fissato con due chiodi lunghi non meno di cm. 3 o con reggetta metallica o con cucitura.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 15% del peso lordo.

Art. 4.

Cassette e gabbie in legno segato e tranciato

Tutte le cassette e le gabbie di cui agli articoli 2 e 3 possono essere costruite con le *fiancate* ed una od entrambe le *testate* in lamine verticali di legno tranciato, larghe almeno cm. 5, intervallate al massimo cm. 1, sulle quali dovrà essere intrecciata orizzontalmente una lamina di legno tranciato.

Le lamine verticali dovranno essere cucite, previa sovrapposizione di una striscia di legno tranciato larga non meno di cm. 2, a listelli esterni orizzontali, costituenti il bordo superiore e inferiore dell'imballaggio, spessi mm. 8, larghi cm. 2-2,5 se l'imballaggio non supera cm. 12 di altezza e larghi almeno cm. 3-3,5 se supera tale altezza.

Una o entrambe le testate possono essere formate da un pannello di uno o due pezzi combacianti o intervallati al massimo di cm. 2, spessi mm. 6, e fissato ai predetti listelli orizzontali costituenti il bordo superiore e inferiore dell'imballaggio.

Il fondo potrà essere costruito in legno tranciato formato dall'intreccio delle medesime lamine delle testate e fiancate ripiegate al bordo inferiore dalle testate e fiancate stesse.

Anche il *coperchio* potrà essere costruito con lamine in legno tranciato, preferibilmente intrecciate, larghe cm. 5, fissate opportunamente ad un telaio esterno.

I cantonali, i listelli posti sulla superficie superiore degli stessi nel caso di imballaggi aperti, e quelli esterni trasversali di rinforzo applicati sul fondo dovranno avere le medesime caratteristiche costruttive previste per le cassette e gabbie di cui agli articoli 2 e 3.

Le tare devono essere contenute nei limiti rispettivamente previsti dagli articoli 2 e 3.

Art. 5.

Gabbie chiuse e gabbie aperte accatastabili

Per spinaci, fagiolini, piselli da sgranare, carciofi, carote:

Dimensioni interne di cm. 50 × 39 × 14-20;
Dimensioni interne di cm. 48 × 37 × 14-20.

L'altezza degli imballaggi per fagiolini non deve superare cm. 12.

Testate e fiancate formate da lamine verticali di legno tranciato larghe non meno di cm. 5, intrecciate con lamine orizzontali della stessa larghezza. Le lamine verticali devono essere cucite, previa sovrapposizione di una lamina di legno tranciato, larga non meno di cm. 2, a listelli orizzontali esterni larghi cm. 3, spessi mm. 8, costituenti il bordo superiore e inferiore delle testate e delle fiancate.

Fondo formato dal prolungamento delle lamine verticali delle testate ripiegate ai bordi inferiori delle medesime; tre listelli trasversali esterni di rinforzo, cuciti o aggraffati ai listelli inferiori delle fiancate, applicati uno al centro e gli altri due rispettivamente ad una distanza di cm. 3,5 da ciascuna estremità. Le la-

mine del fondo devono essere fissate ai listelli trasversali con chiodi ribaditi o una cucitura, previa sovrapposizione di una striscia di legno tranciato, larga almeno cm. 2.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm. 3 sporgenti cm. 3 dal bordo superiore delle testate e fiancate; sulla superficie superiore dei cantonali e parallelamente a ciascuna testata, deve essere applicato un listello largo cm. 3, spesso mm. 8 fissato con chiodi lunghi almeno cm. 3, o con reggette metalliche o con cuciture.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 20 % del peso lordo per gli imballaggi per spinaci, ed il 15% per imballaggi per fagiolini, piselli da sgranare, carciofi e carote.

Art. 6.

Ceste in lamine intrecciate di legno di castagno con o senza coperchio

Per fagiolini, piselli da sgranare, carciofi:

Peso lordo massimo kg. 10 per fagiolini e piselli;
Peso lordo massimo kg. 25 per i carciofi.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 10% del peso lordo.

Art. 7.

Gabbie troncopiramidali con coperchio

Per spinaci:

Dimensioni interne:
al bordo superiore cm. 67 × 40;
al bordo inferiore cm. 57 × 30;
altezza cm. 18-20.

Testate e fiancate formate ciascuna da listelli orizzontali larghi cm. 2,5, spessi mm. 8 costituenti il bordo superiore ed inferiore delle fiancate e testate stesse, fissati ai cantonali con tre chiodi oppure con doppia cucitura angolare. Il listello superiore di una delle testate deve essere largo cm. 5-6 e spesso mm. 5-6, per apporvi le indicazioni prescritte.

Su tali listelli dovranno essere cucite lamine di legno tranciato larghe non meno di cm. 5 distanziate tra loro al massimo cm. 3, previa sovrapposizione di una striscia di legno tranciato larga almeno cm. 2.

Fondo formato da tre listelli longitudinali, larghi cm. 2,5 e spessi mm. 5-6, di cui uno al centro cucito al bordo inferiore delle testate e due disposti ai lati esterni cuciti ai bordi inferiori dei listelli delle fiancate. Trasversalmente ai listelli e nella parte superiore, debbono essere cucite lamine di legno tranciato della larghezza minima di cm. 5 e intervallate al massimo di cm. 3.

Coperchio formato da lamine eventualmente intrecciate di legno tranciato, larghe cm. 5, fissate opportunamente ad un telaio esterno.

Quattro cantonali interni a sezione triangolare con i lati esterni eguali di cm. 3. La parte superiore e inferiore di ogni cantonale deve risultare segata in senso obliquo per formare, insieme ai rispettivi listelli inferiori e superiori delle testate e fiancate, una superficie piana sulla quale deve essere effettuata la cucitura del fondo e la inchiodatura del coperchio.

I cantonali potranno essere sostituiti da due listelli della larghezza di cm. 6-8 nella parte superiore e di cm. 4-6 nella parte inferiore, spessi mm. 5-6, posti obliquamente ad angolo.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 25% del peso lordo.

Art. 8.

Sacchetti di juta, di altre fibre vegetali o di materia plastica *per carote* del contenuto di kg. 0,500, 1, 2, 3, 5, 10, posti in sovrimballaggi delle dimensioni interne di base di cm. 40 × 30, 50 × 30, 54 × 34, 60 × 40.

I sacchetti del peso di kg. 5 e 10 possono essere spediti anche senza sovrimballaggio.

Art. 9.

Cestini con manico

Per fragole, ciliege e uve da tavola:

Costruiti in legno tranciato, o in materia plastica, o di altro materiale idoneo, del peso lordo di kg. 0,500, 1, 2, di altezza non superiore a cm. 10 e posti ad uno strato in un sovrimballaggio delle dimensioni interne di base di cm. 40 × 30, 50 × 30, 54 × 34.

La tara dei cestini non deve superare il 13% del peso lordo (sovrimballaggio escluso).

Cestelli con manico

Per fragole e ciliege:

Costruiti in legno tranciato, con fondo in legno segato, con i bordi superiori opportunamente rinforzati, muniti, eventualmente, di cantonali, da usarsi senza sovrimballaggio, del peso lordo massimo di kg. 2,200 per le fragole e kg. 3,500 per le ciliege.

La tara, compresi i materiali di addobbo e di protezione, non deve superare il 18% del peso lordo.

Panieri con manico aperti o chiusi

Per ciliege e uve da tavola:

Costruiti in vimini o altro materiale idoneo - **Peso** lordo massimo kg. 5.

Cestelli con o senza manico aperti e chiusi (*Balestrine*).

Per fagiolini, piselli da sgranare, ciliege, carote:

Dimensioni interne al bordo superiore cm. 50 × 20, 40 × 30, 40 × 20, 43 × 23, 38 × 20.

Costruiti in legno tranciato, con fondo formato, eventualmente, in legno segato, con i bordi superiori formati da listelli in legno segato, muniti di cantonali.

Peso lordo massimo: kg. 10 per le carote.
li da sgranare e ciliege;
Peso massimo: kg. 10 per le carote.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 15% del peso lordo.

Art. 10.

Gabbietta con coperchio

Per ciliege:

Dimensioni interne di cm. 35 × 15 × 11,5.

Testate di un sol pezzo spesso mm. 3-4.

Fiancate formate da due listelli uguali orizzontali, spessi mm. 3-4 intervallati non oltre cm. 1.

Fondo e coperchio formati da listelli eguali longitudinali larghi almeno cm. 3, spessi mm. 3-4, intervallati al massimo cm. 1 e da due listelli trasversali esterni di rinforzo delle stesse dimensioni, posti, rispettivamente, a ciascuna estremità.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm. 2.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 15% del peso lordo.

Art. 11.

Casse e cassette chiuse

Per agrumi:

Casse chiuse:

Dimensioni interne cm. 63 × 32 × 27 per limoni;

Dimensioni interne cm. 62 × 30 × 28 per arance, arance amare;

Dimensioni interne cm. 74 × 38 × 30 per arance amare;

Cassette chiuse:

Dimensioni interne cm. 63 × 32 × 14 per limoni;

Dimensioni interne cm. 62 × 30 × 13 per arance;

Dimensioni interne cm. 60 × 30 × 9 per mandarini, Tangerini, varietà clementina, satsuma, wilking.

Testate di regola di un sol pezzo, spesso cm. 1,5.

Nelle casse, una testata può essere formata da due pezzi combacianti con trafittatura in tre punti e purchè il pezzo di aggiunta, da porsi a contatto del fondo, non sia di larghezza superiore a cm. 8.

Nelle cassette per mandarini, lo spessore delle testate dovrà essere di cm. 1.

Tramezzo formato, per le casse, da uno o più pezzi combacianti con trafittature in tre punti e dello spessore di cm. 1,5; formato di un sol pezzo dello spessore di cm. 1,5 per le cassette delle arance e limoni e di cm. 1 per quelle dei mandarini.

Fiancate formate di un sol pezzo, spesso mm. 4-5; nelle casse le fiancate possono essere formate di due pezzi uguali intervallati al massimo di cm. 2, con gli spigoli interni smussati in corrispondenza della finestratura.

Fondo e coperchio formato di due o tre pezzi larghi non meno di cm. 8, spessi mm. 4-5, non sovrapposti, intervallati al massimo di cm. 2 e con gli spigoli interni smussati in corrispondenza della finestratura.

Nelle casse, il coperchio può essere sostituito da lamine intere di legno derullato.

Tre cerchi di castagno inchiodati all'esterno in corrispondenza delle testate e del tramezzo. Nelle cassette, il cui trasporto si effettua esclusivamente via terra, i cerchi di castagno potranno essere sostituiti da sei listelli di rinforzo, larghi cm. 3 e spessi mm. 4, da inchiodarsi tre sotto il fondo e tre sopra il coperchio, in corrispondenza delle testate e del tramezzo.

I diversi elementi delle fiancate, del coperchio e del fondo devono essere saldamente inchiodati alle testate e al tramezzo indipendentemente dai chiodi applicati ai cerchi di castagno.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 18% del peso lordo per le casse, il 20% del peso lordo per le cassette.

Art. 12.

Gabbie chiuse

Per agrumi

Dimensioni interne di:

cm 51 × 34 × 11-13 per limoni

cm. 50 × 30 × 11-13 e 18-20: per limoni, arance, mandarini, Tangerini, varietà clementina, satsuma, wilking

cm. 49 × 33 × 12 per mandarini

cm. 49 × 33 × 18-20 per arance.

Testate e fiancate formate da listelli orizzontali larghi almeno cm. 2,5, spessi mm. 8 costituenti i bordi superiori ed inferiori dell'imballaggio, fissati ai cantonali con almeno due chiodi o con due cuciture metalliche; da listelli verticali interni larghi almeno cm. 2 e spessi mm. 4, intervallati al massimo di cm. 2. Tali listelli verticali interni possono essere sostituiti in una o entrambe le testate da un pannello di legno di un sol pezzo spesso mm. 4 intervallato di cm. 2 da ciascun cantonale.

Fondo e coperchio formati da listelli trasversali larghi almeno cm. 2 e spessi mm. 4 intervallati al massimo di cm. 2, e da tre listelli longitudinali esterni di rinforzo larghi cm. 2 e spessi mm. 4, posti uno al centro e gli altri due rispettivamente a ciascun bordo.

Il listello centrale esterno di rinforzo del fondo deve essere aggraffato con reggetta metallica o cucito al listello inferiore della testata, ed i listelli applicati ai bordi aggraffati con due reggette metalliche o con due cuciture a ciascuno dei listelli inferiori delle fiancate.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati uguali di cm. 2.

La gabbia per arance delle dimensioni interne di cm. 49 × 33 × 18-20 e 50 × 30 × 18-20, fermo restando tutte le caratteristiche sopra indicate, dovrà avere i listelli orizzontali delle fiancate e testate larghi almeno cm. 3,5; quelli verticali delle testate e fiancate, quelli trasversali e longitudinali del fondo e coperchio larghi almeno cm. 3 ed intervallati al massimo di cm. 3. Inoltre i lati uguali dei cantonali dovranno avere una lunghezza di cm. 3.

Per le spedizioni via mare, le gabbie devono essere legate con cordicella resistente o altro materiale idoneo.

La tara, compresi i materiali di addobbo e di protezione, non deve superare il 15% del peso lordo.

Art. 13.

Cassette aperte accatastabili

Per agrumi:

Dimensioni interne cm. 40 × 30 × 5-15;

Dimensioni interne cm. 50 × 30 × 5-15;

Dimensioni interne cm. 54 × 34 × 5-15.

Le cassette aperte accatastabili devono avere le medesime caratteristiche di costruzione previste al punto *b*) dell'art. 2 del presente decreto.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 15% del peso lordo.

Art. 14.

Gabbie aperte

Per agrumi:

Dimensioni interne di cm. 50 × 30 × 16-30;

Dimensioni interne di cm. 54 × 34 × 16-30.

Le gabbie aperte per agrumi devono avere le medesime caratteristiche di costruzione previste all'art. 3 del presente decreto, per tali tipi di imballaggio.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 15% del peso lordo.

Art. 15.

Gabbie chiuse, cassette aperte accatastabili, gabbie aperte in legno segato e tranciato

Per agrumi:

Tutte le gabbie chiuse, le cassette aperte accatastabili e gabbie aperte per agrumi possono essere costruite con le *fiancate* ed una o entrambe le *testate* in lamine verticali di legno tranciato larghe almeno cm. 5 intervallate al massimo cm. 1, sulle quali dovrà essere intrecciata orizzontalmente una lamina di legno tranciato.

Le lamine verticali dovranno essere cucite, previa sovrapposizione di una striscia di legno tranciato larga non meno di cm. 2, a listelli esterni orizzontali, costituenti il bordo superiore e inferiore dell'imballaggio, spessi mm. 8, larghi cm. 2-2,5 se l'imballaggio non supera cm. 12 di altezza e larghi cm. 3-3,5 se supera tale altezza.

Una o entrambe le testate possono essere formate da un pannello di uno o due pezzi combacianti o intervallati al massimo di cm. 2, spessi mm. 4, e fissato ai predetti listelli orizzontali costituenti il bordo superiore o inferiore dell'imballaggio.

Il *fondo* potrà essere costruito in legno tranciato formato dall'intreccio delle medesime lamine delle testate e fiancate ripiegate al bordo inferiore delle testate e fiancate stesse.

Per le gabbie chiuse, il *coperchio* sarà formato da lamine in legno tranciato, preferibilmente intrecciate, larghe cm. 5, fissate opportunamente ad un telaio esterno.

I cantonali, i listelli posti sulla superficie superiore degli stessi, nel caso degli imballaggi aperti, e quelli esterni di rinforzo, applicati sul fondo, dovranno avere le medesime caratteristiche di costruzione previste per le gabbie chiuse, cassette aperte accatastabili e gabbie aperte per agrumi.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 15% del peso lordo.

Art. 16.

Impacco confezionamento e sistemi di spedizione degli agrumi

Gli agrumi confezionati a strati ordinati devono essere impaccati a regola d'arte, in modo da occupare la completa capacità degli imballaggi e, nel caso di contenitori chiusi secondo gli schemi e le pezzature stabilite dall'Istituto Nazionale per il commercio estero.

I limoni e le arance ovali devono essere impaccati con l'asse maggiore disposto orizzontalmente; le altre varietà di arance e gli altri agrumi con l'asse maggiore disposto verticalmente.

L'umbone dei limoni non deve risultare a contatto con le testate e con il tramezzo dell'imballaggio.

Le gabbie devono essere foderate con carta pesante; in corrispondenza del fondo e del coperchio deve essere posto un foglio di cartone ondulato.

Per i limoni è obbligatorio, di regola, l'avvolgimento di ciascun frutto in carta velina. Le veline per l'incartamento dei limoni e per quello eventuale degli altri agrumi, devono essere di dimensioni tali da consentire il completo avvolgimento dei frutti.

Gli agrumi, fatta eccezione per i limoni, possono essere spediti alla rinfusa nei mezzi di trasporto.

In relazione a particolari esigenze del traffico, l'Istituto Nazionale per il Commercio Estero può autorizzare anche l'esportazione dei limoni alla rinfusa nei mezzi di trasporto.

Art. 17.

Tutti gli imballaggi devono essere nuovi, asciutti, puliti, privi di odori estranei, solidi, costruiti a regola d'arte.

Tutte le chiodature, aggraffature e cuciture devono essere effettuate in modo da garantire la massima solidità ed unione dei vari elementi.

Ogni imballaggio deve essere formato da elementi appartenenti ad un'unica essenza. Potrà essere impiegato il legno appartenente ad una sola altra essenza per la costruzione dei cantonali e, nel caso di imballaggi formati da legno segato e tranciato, per la costruzione dei listelli.

Gli spessori dei vari elementi, salvo quanto stabilito nel comma successivo, si riferiscono ad imballaggi costruiti in pioppo, abete e altre essenze dolci; per quelli costruiti in faggio o altre essenze dure devono essere ridotti di mm. 1.

Gli spessori delle varie parti degli imballaggi per agrumi di cui agli articoli 11, 12 e 15, si riferiscono a elementi di faggio o di altra essenza dura. Nel caso di costruzioni dei tipi di imballaggi, di cui ai predetti articoli, in abete o pioppo o altra essenza dolce, gli spessori devono essere aumentati di mm. 5 per le testate e il tramezzo delle casse e cassette, di mm. 2 per tutti gli altri elementi delle casse, cassette e gabbie chiuse.

L'Istituto Nazionale per il commercio estero può autorizzare, anche in via temporanea e sperimentale, l'uso di altri imballaggi che rispondano a particolari esigenze del traffico o che rappresentino, a suo giudizio, un miglioramento sui tipi prescritti.

Art. 18.

Le indicazioni, da apporsi all'esterno degli imballaggi, prescritte nei Decreti Ministeriali relativi ai requisiti qualitativi a cui debbono corrispondere i summenzionati prodotti per essere esportati, devono figurare su una testata ed eventualmente su una etichetta bene incollata sulla testata stessa e, qualora la forma e le caratteristiche dell'imballaggio non lo consentano, su di un cartellino resistente, saldamente assicurato al contenitore.

Il Marchio nazionale di esportazione deve essere posto a sinistra di tutte le indicazioni e deve essere di diametro di cm. 3 o 5 oppure 7.

La denominazione e sede dell'esportatore potrà essere sostituita dal Marchio d'impresa, limitatamente ad uno per esportatore, quando questi abbia ottenuto

il brevetto di tale marchio da parte del Ministero dell'industria e commercio e quando il Marchio stesso sia stato depositato presso l'Istituto nazionale per il commercio estero.

Se le indicazioni stabilite non possono essere contenute in una testata, quelle relative alla denominazione dell'esportatore potranno essere apposte su una fiancata.

Le indicazioni prescritte possono essere ripetute anche sulle veline di avvolgimento e sugli addobbi interni.

L'Istituto Nazionale per il commercio estero può autorizzare l'uso di altre indicazioni e di contromarche purché non diano luogo ad equivoci nei confronti di quelle stabilite, e può altresì prescrivere l'apposizione di indicazioni e contromarche ritenute necessarie ai fini della commercializzazione, identificazione e qualificazione del prodotto.

Art. 19.

Il carico e la sistemazione dei colli e del prodotto nei mezzi di trasporto devono essere eseguiti razionalmente, curando ogni accorgimento atto ad evitare danneggiamenti alla merce e agli imballaggi e ad assicurare la buona conservazione del prodotto durante il viaggio.

Art. 20.

Per le modalità di controllo valgono le disposizioni contemplate nel decreto ministeriale 28 maggio 1962 « Modalità di controllo per l'accertamento dei requisiti di qualità e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli e agrumari soggetti alla disciplina del marchio nazionale ».

Art. 21.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del decreto legge 20 dicembre 1937, n. 2213 convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 22.

Sono abrogate tutte le norme in materia di imballaggi contemplate nei decreti ministeriali in premessa. Tuttavia, l'Istituto nazionale per il commercio estero può autorizzare sino al 30 giugno 1963 l'utilizzo di eventuali scorte di tipi di imballaggi prescritti nei decreti stessi o in uso all'entrata in vigore del presente decreto ministeriale.

Art. 23.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* ed entrerà in vigore il 30 luglio 1962.

Roma, addì 21 luglio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria ed il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(4062)

PETTINARI UMBERTO, *direttore* SANTI RAFFAELE, *gerente*

(1151088) Roma Istituto Poligrafico dello Stato G. C.